



## Hostal's menu

*Rebost de Can Lo's* assorted homemade cold meats  
*Entremès d'embotits casolans del Rebost de Can Lo*

Green salad with fruits of the season  
*Amanida verda amb fruita de temporada*

Escudella (typical Catalan soup) with pasta shells and meatballs  
*Escudella de galets i mandonguilles*

Rigattoni *sanfaina* tomatoes and redpepper sauce with dry fruits and mushrooms  
*Rigattoni amb sanfaina, fruits secs i cama-secs*

Estrella's typical cannelloni from the meat roast  
*Els canelons de l'Hostal Estrella*

\*\*\*\*\*

Assorted grilled meat (lamb,pork's sausage and chicken) with *all i oli*  
*Graellada de carn a la brasa (xai, botifarra i pollastre) amb all i oli*

Catalan style loin of cod with red peppers, raisins and pine nuts  
*Bacallà a la catalana amb panses, pinyons i pebrot vermell*

Barbecued Steak of Girona's with Chestnuts cream  
*Mitjana de vedella de Girona amb crema de castanyes*

Stew Rabbit with mushrooms and prunes  
*Conill a l'allet amb xampinyons i prunes*

“Sea and Mountain” of stewed pork trotters with prawns  
*“Mar i muntanya” de peus de porc amb llagostins*

\*\*\*\*\*

Farmhouse bread from Rupit  
and  
Desserts

MENU 17,50 € (1 dish, 1 dessert and bread )

MENU 25,00 € (starter, main, desserts and bread)

Drinks not included. VAT included.

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please, contact to our staff.

## Starters

D.O. Guijuelo acorn-fed Iberian ham and toasted flatbread <i>Pernil de gla D.O. Guijuela i coca torrada del mossèn amb tomàquet</i>	21,80
Salad with goat cheese and honey vinaigrette <i>Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de mel</i>	14,00
Onion soup gratinée with egg and Emmental cheese <i>Sopa de ceba gratinada amb ou i formatge</i>	9,50
Stuffed Olot potatoes with tomato and lettuce <i>Patates farcides d'Olot amb tomàquet i enciam</i>	11,80
Quinoa pasta with dried fruits and nuts, spinach and wild mushrooms <i>Pasta de quiona amb espinacs, fruita seca i sèsam</i>	13,00
Charcoal-grilled vegetables in season with romesco <i>Graellada de verdures de temporada a la brasa amb romesc</i>	14,20

## Our Rices

Creamy rice of Pals with mushrooms and cured sheep cheese <i>Arròs cremós de Pals amb ceps i formatge curat d'ovella</i>	14,70
Rice broth with lobster (minimum 2 people, price per person) <i>Arròs caldós amb llamàntol (mínim 2 persones, preu per persona)</i>	22,80
Farmhouse bread from Rupit	1,50
Farmhouse bread with spreading tomato	2,20

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please, contact to our staff.

## Our Fishes

<b>Grilled sole fillet with prawns and with garlic and parsley</b> <i>Llenguado a la planxa amb llagostins i all-i-julivert</i>	22,50
<b>Baked river's trout with almonds and Spanish ham</b> <i>Truita de riu amb pernil i ametlla</i>	12,50
<b>Baked monkfish with fried garlic and shrimps</b> <i>Rap al forn a l'all cremat amb gambes</i>	18,80

## Meat dishes

<b>Collsacabra's charcoal-grilled lamb with <i>all i oli</i></b> <i>Xai del Collsacabra a la brasa amb all i oli</i>	15,80
<b>Collsacabra's baked shoulder of lamb</b> <i>Espatlla de xai del Collsacabra al forn</i>	16,80
<b>Girona's T-bone steak</b> <i>Entrecot de vedella de Girona</i>	18,70
<b>Grilled fillet steak with garnish</b> <i>Filet de vedella a la brasa amb guarnició</i>	23,50
<b>Roquefort sauce or cream of chestnut sauce</b> <i>Salsa de crema de castanyes o salsa Rocafort</i>	4,00

VAT included (IVA included)

Price in €

Dear clients: In case you have any intolerance or allergy, please, contact to our staff.